RADAR EDITORES

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Lo mejor de la... Leche Dulce 73

Lechera

Flan de limón con queso

Flanes

De queso • Café con chocolate • Yoghurt con granola • Fresa colada • De romero

$18.00 USD 2.99 CAD $15
www.radareditores.com
73
7 503006 783654
PRINT IN MEXICO

Contenido

Flan de queso **2**
Flan de café con chocolate **4**
Mousse de vino blanco con frambuesas **6**
Flan de chocolate blanco **8**
Flan de yoghurt con granola **10**
Mousse de pistache con arroz **12**
Pastel de fresa colada **14**
Corazones de panqué de cacahuate **16**
Receta de fondant **17**
Galletas para enamorados **18**
Flanes de fresa colada **19**
Carlota de crema de toronja **20**
Bollos a los tres quesos **22**
Flan de romero **23**
Flan de limón con queso **24**
Galletas de ajonjolí **26**
Pastel de limón relleno de cerezas **27**
Flan de guayaba **28**
Pan de plátano **30**
Dulce de mamey **31**
Strudel de manzana **32**

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 20 minutos + horneado

Flan de yoghurt con granola

Ingredientes

» 1 taza de azúcar para el caramelo

Para el flan:

» 1 lata de leche condensada
» 400 ml de yoghurt natural
» 6 huevos
» 250 gr de queso crema
» 2 cucharadas de vainilla
» 1 taza de granola

» 1 molde de corazón de 20 cm
» Papel aluminio

Rinde 8 porciones

Manera de preparar

1. Calienta el azúcar en un recipiente; mueve constantemente hasta obtener un caramelo dorado claro. Vierte al molde y ladea para repartirlo en las paredes. Añade media taza de granola esparcida en todo el molde.
2. Licua la leche condensada, el yoghurt, los huevos, el queso crema y la vainilla.
3. Mezcla lo licuado con la granola y vierte al molde. Tapa con papel aluminio.
4. Hornea a 180 °C a baño María durante 1 hora o hasta que esté firme.
5. Desmolda y decora al gusto.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 35 minutos + refrigerado y cocción

Mousse de pistache con arroz

USA Rice FEDERATION

Rinde 12 porciones

Ingredientes

Para la base:
- 200 gr de galletas Marías molidas
- 50 gr de nuez picada
- 1 taza de mermelada de frambuesa

Para el arroz:
- 1/2 taza de arroz de grano largo
- 1 taza de agua
- 1 raja de canela
- 1/8 de cucharadita de cardamomo
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de crema para batir
- 1 cucharada de grenetina
- 100 ml de agua para hidratar

Para el mousse de pistache:
- 2 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua para hidratar
- 200 gr de pistache molidos
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de crema para batir
- Brillo o mermelada de chabacano
- Pistaches para decorar

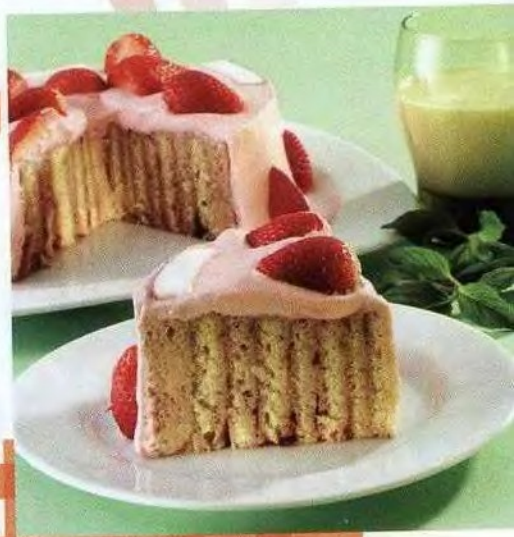
- 1 aro de 24 cm, engrasado con aceite y espolvoreado con azúcar glass

Manera de preparar

1. Para el arroz, cuece el arroz en agua con la canela y el cardamomo. Ya cocido, agrega la leche condensada y retira del fuego. Vacía en un tazón y reserva.
2. Coloca la galleta en el fondo del aro junto con la nuez espolvoreada y la mermelada. Encima de un plato.
3. Mezcla los pistaches con la leche condensada y reserva.
4. Hidrata la grenetina del arroz y la grenetina del pistache, deja esponjar y disuelve a baño María.
5. Bate la crema y divídela en dos partes. A una crema vacíala al arroz y mezcla suavemente en forma envolvente y vacía también la grenetina hidratada; incorpora al molde.
6. La otra mitad de la crema incorpórala al pistache mezclando suavemente, en forma envolvente, y vacía la grenetina hidratada, vierte al molde hasta llenarlo.
7. Refrigera hasta que esté firme.
8. Pon a hervir el brillo o la mermelada y colócalo en la mousse. Decora con los pistaches y sirve.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 50 minutos + horneado

Pastel de fresa colada

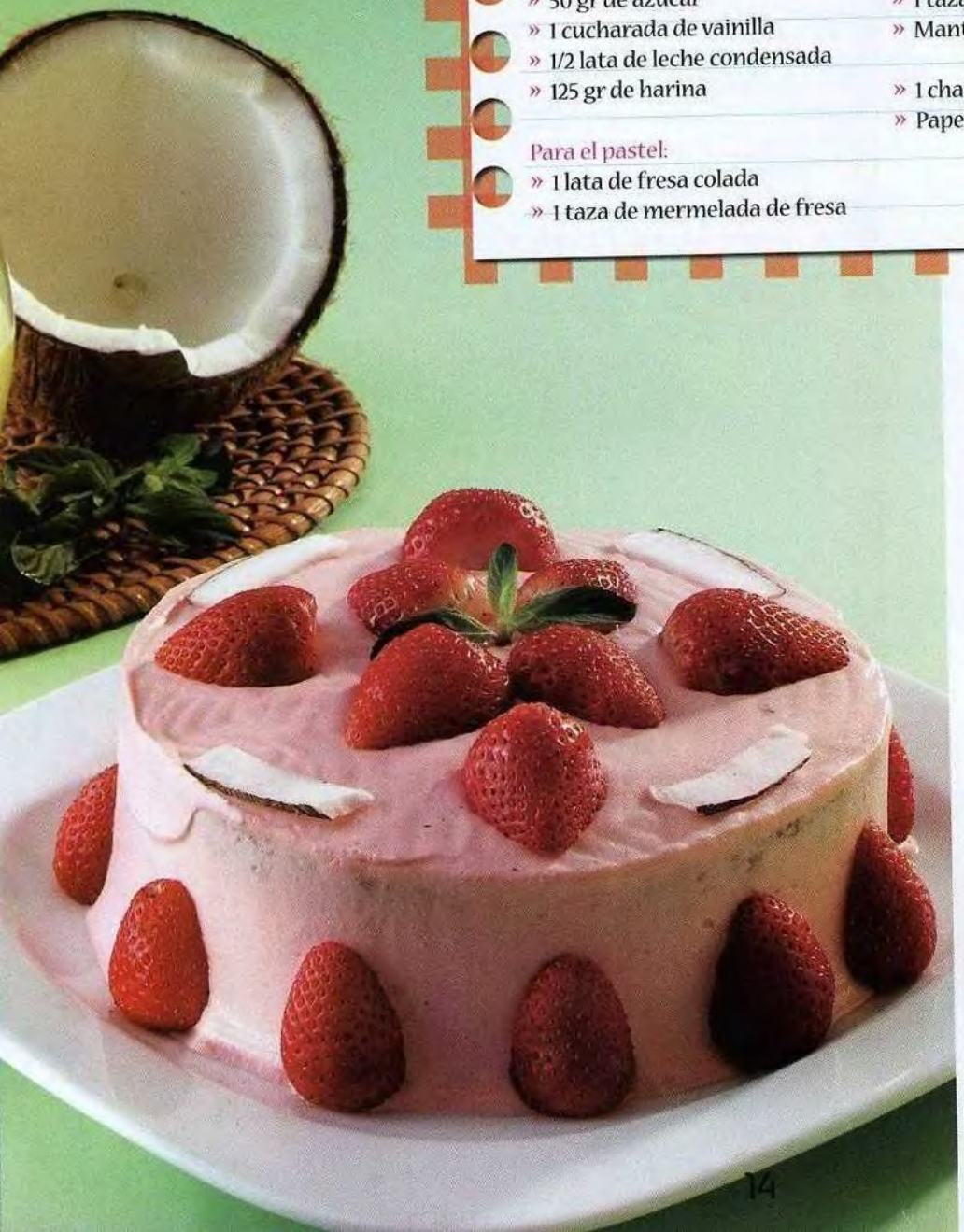


Rinde 12 porciones

Ingredientes

Para el biscuit:
- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 125 gr de harina

Para el pastel:
- 1 lata de fresa colada
- 1 taza de mermelada de fresa
- 1 taza de crema para batir
- 3 cucharadas de leche condensada
- Gotas de color vegetal rosa
- 1 taza de fresas
- Mantequilla para engrasar
- 1 charola de 30 x 40 cm
- Papel de estraza o encerado



Manera de preparar

1. Engrasa, empapela y vuelve a engrasar la charola; reserva.
2. Para el biscuit, bate las claras a punto de nieve y agrega el azúcar poco a poco sin dejar de batir hasta obtener un merengue.
3. Agrega las yemas, la vainilla y la leche condensada, mezcladas previamente; en forma envolvente. Incorpora harina cernida en forma de lluvia, envolviendo suavemente y vierte a la charola. Extiende y hornea a 200 °C por 15 minutos hasta quedar firme; deja enfriar tapado con otra charola.
4. Desmolda el pan, deja la costra hacia arriba, envina con la preparación de la fresa colada y esparce la mermelada de fresa. Corta tiras de 5 cm de ancho, enrolla la primera tira y forma una espiral hasta terminar las tiras. Reserva en refrigeración.
5. Bate la crema bien fría con la leche condensada y el color rosa hasta que la crema quede firme. Cubre con ella el pastel y decora con las fresas.
6. Refrigera y sirve.

tiendas radar
un negocio que une a la familia

¡Tus moldes de gelatina, al mejor precio!

30J-2

22J-5

26J-1

12J-4

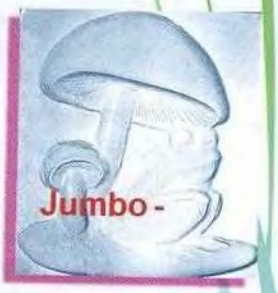
12J-1

22J-4

13J-3

Jumbo-60

30J-1



76

10J-2

10J-3

22J-6

-115

12J-4

22J-12

30J-7

22J-10

5 x $220.00

Venta directa en Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María la Ribera, C.P. 06400, México, D.F. de lunes a viernes de 9:30 a 13:30 y de 15:00 a 17:00 hrs.

Realiza tu pedido en el D.F. (55) 85 89 95 78 / 79 o al Tel./Fax: (55) 85 89 95 70 / 76. LADA sin costo 01 800 813 5005 / 08. Atención: Rocío Espinos.

MÁS GASTOS DE ENVÍO

Depósito en Bancomer al No. 0445104688 a nombre de Radar Editores, S.A. de C.V., envíanos tu ficha de depósito por fax. Aceptamos tarjetas de crédito y débito.

Repostería fina
Vimao
Especialistas en Fondant

Te vas a casar en Cuernavaca?

Pastelería Vimao te ofrece la mejor calidad y las mejores decoraciones, ya que somos especialistas en fondant.
Además **Vimao Pastelería** te invita a su Academia de Repostería y decoración de pasteles:
Contamos con cursos de:

Pastelería fina, gelatinas florales, decoraciones con fondant, cup cakes, galletas artísticas, confitería y lo nuevo en tallado de frutas y verduras.

Atención a cafeterías contamos con cursos de elaboración de cafés.
Reserva tu lugar, iniciamos cursos en octubre.
Cupo limitado.
Visítanos y conoce nuestras instalaciones, estamos ubicados en:

**Plaza Platino Av. Díaz Ordaz # 19, local 11.
Esquina Alta Tensión.
Cuernavaca, Morelos.
Tel. 318-25-06
0447771412355
www.pasteleriavimao.com**

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 3 horas

Corazones de panqué de cacahuate

Rinde 15 porciones

Ingredientes

- 250 gr de mantequilla sin sal
- 250 gr de azúcar
- 8 huevos, separadas las claras de las yemas
- 200 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 50 gr de cacahuate molido
- Fondant para decorar (ver receta)
- Colorantes vegetales
- Moldes individuales en forma de corazón, engrasados y enharinados

Manera de preparar

1. Acrema la mantequilla con la mitad del azúcar a punto de pomada y agrega las yemas una por una; mezcla.
2. Añade la harina en forma de lluvia junto con el polvo para hornear y el cacahuate molido. Mezcla perfectamente. Reserva.
3. Bate las claras con la otra mitad del azúcar a punto de nieve.
4. Integra las dos mezclas en forma envolvente. Vacía a los moldes.
5. Hornea a 190 °C durante 40 minutos. Retira del horno y deja enfriar.
6. Extiende el fondant con ayuda de un rodillo y un poco de azúcar glass. Decora los panqués con el fondant y los colorantes.

Receta de fondant

Ingredientes

- 1/4 de taza de agua
- 1 cucharadita de grenetina
- 1/2 taza glicerina
- 2 cucharaditas de esencia transparente del sabor de preferencia
- 1 kg de azúcar glass

Manera de preparar

1. Coloca en un recipiente el agua, la grenetina, la glicerina y la esencia a baño María hasta que se disuelva perfectamente. Retira del fuego y reserva.
2. Cierne dos veces el azúcar glass y coloca en un tazón. Integra el jarabe que preparaste anteriormente poco a poco y amasa hasta formar una pasta suave y manejable.
3. Cuando esté lista mete a una bolsa de plástico y deja reposar por lo menos 2 horas antes de ocuparlo.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 3 horas

Galletas *para* enamorados

Rinde 30 piezas

Ingredientes

- 180 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 500 gr de harina
- 1 huevo
- Leche condensada, la necesaria
- Fondant para decorar
- Colores pasta
- Cortadores para galleta
- 1 charola para el horno

Manera de preparar

1. Acrema la mantequilla con el azúcar. Agrega la harina poco a poco y después el huevo. Mezcla perfectamente.
2. Añade poco a poco la leche condensada hasta que notes que la pasta se despega de la mesa y pueda manejarse fácilmente.
3. Refrigera por lo menos una hora antes de ocuparla.
4. Estira la pasta con ayuda de un rodillo y corta con los cortadores.
5. Acomoda en la charola y hornea a 170 °C por 15 minutos. Retira del horno y deja enfriar.
6. Extiende el fondant con ayuda del rodillo y un poco de azúcar glass. Decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora

Flanes de fresa colada

Ingredientes

- 3/4 de lata de leche condensada
- 6 huevos
- 1/4 de taza de piña colada
- 1/2 taza de leche evaporada
- 1/2 taza de puré de fresas para decorar
- 10 moldes individuales engrasados

Rinde 10 porciones

Manera de preparar

1. Licua perfectamente todos los ingredientes.
2. Vacía en los moldes individuales.
3. Hornea a baño María a 180 °C por una hora. Deja enfriar.
4. Desmolda y báñalos con el puré de fresas.
5. Decora con un chorrito de leche condensada y cerezas.

www.grupofers.com.mx

Contamos con:
Talleres semanales y sabatinos
Cursos especiales para clientes foráneos

Pregunte por nuestros nuevos cursos:
Pastelería árabe
Nuevas técnicas en repostería
Postres al plato

Además los cursos de:
* Bocadillos
* Canapés
* Corte y talle de frutas y verduras
* Decoración de pasteles
* Fondant
* Galletería
* Pastelería en ocho niveles
* Panadería en doce niveles
* Chocolatería en tres niveles
* Gelatina en dos niveles
* Comida china
* Comida japonesa
* Pastas italianas
* Ensaladas
* Comida internacional

Podemos ofrecer capacitación en cualquiera de nuestros centros:

Calle Rio Bamba #737
Local 5 Col. Lindavista
Tel.: 5781-0313

En Lindavista:
Tel. 5781-6780

Y ahora también en Tlalnepantla:
Tel.: 2628-2150

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigeración

Carlota de crema de toronja

Rinde 8 porciones

Ingredientes

- 2 toronjas, el jugo
- 2 huevos, separadas las claras de las yemas
- 10 gr de fécula de maíz
- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas de grenetina
- Agua, la necesaria
- Soletas, las necesarias
- 1/2 taza de mermelada de toronja
- 1 molde engrasado desmontable

Manera de preparar

1. Para la crema de toronja, bate las yemas y agrega poco a poco la leche, la fécula y el jugo de toronja. Integra dos cucharadas de agua.
2. Cuece a baño María, moviendo constantemente, con una cuchara de madera, hasta lograr una consistencia un poco espesa. Agrega la grenetina hidratada en 1/2 taza de agua.
3. Deja entibiar y agrega las claras batidas a punto de nieve.
4. Coloca las soletas alrededor de las paredes y en el fondo del molde.
5. Vacía la mezcla de toronja al molde.
6. Refrigera hasta que cuaje y desmolda. Decora con la mermelada.

Good Morning
MORNING

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

Bollos *a los tres* quesos

Ingredientes

- 125 gr de harina
- 3 gr de levadura en polvo
- 3 gr de sal
- 1/4 de lata de leche condensada
- 10 gr de mantequilla
- 65 ml de agua
- 80 gr de queso manchego rallado
- Queso gruyere al gusto
- Queso parmesano al gusto

Manera de preparar

1. Haz una fuente con la harina y la levadura por fuera, en el centro de la fuente pon la sal, la leche condensada, la mantequilla y la mitad del agua.
2. Amasa primero los ingredientes del centro hasta obtener un premezclado.
3. Integra el resto del agua y poco a poco la harina hasta obtener una masa suave y elástica. Incorpora el queso manchego.
4. Haz porciones de 50 gr de masa, bolea y rellena con queso gruyere. Deja fermentar hasta que doblen su volumen.
5. Barniza y espolvorea con el queso parmesano.
6. Hornea a 200 °C durante 25 minutos.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 20 minutos + horneado

Flan de romero

Rinde 6 porciones

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos, separadas las claras de las yemas
- 1 vaso de leche
- 4 cucharadas de azúcar
- Romero, el necesario
- 1 molde redondo de 15 cm

Manera de preparar

1. Pon en una cacerolita el azúcar y lleva al fuego moviendo constantemente para formar un caramelo dorado claro.
2. Vacía al molde y ladéalo para cubrir el fondo y las paredes; reserva.
3. En una cacerola pon a calentar el vaso de leche y agrega un poco de romero; deja hervir y retira del fuego.
4. Licua las yemas con la leche condensada y la leche ya fría.
5. Bate las claras e incorpora a las leches; vacía al molde.
6. Cuece a baño María durante 45 minutos.
7. Deja enfriar y desmolda. Decora a tu gusto.

Escuela

Maya

Gastronómica y de Repostería.

¿Te gustaría aprender el arte de la repostería?

Inscríbete en el diplomado como técnico repostero 100% práctico.
16 módulos semanales.
Incluimos materia prima.
Nuestros cursos se imparten:
Semanales y sabatinos.
Cursos especiales de acuerdo a tus necesidades.
Capacitación foránea.

*Decoración de pasteles para eventos especiales.
*Panadería mexicana
*Bocadillos canapés
*Confitería (chocolate)
*Gelatina artística
*Pastelería individual
*Pastelería tradicional
*Brownies y muffins
*Panadería árabe
*Pays y tartas
*Galletas
*Panes de mesa
*Panadería integral
*Panadería francesa
*Decoración de Fondant
*Pastelería de queso
*Tamales
*Tacos de canasta
*Navideños

Cursos para elaborar bombones artísticos y de malvavisco, así como galletas

Venta de bases de pasteles mayoreo o menudeo

Xocotitlán No.6038
Col. Aragón Inguarán
Cerca del metro Talismán
Tel.: 57-81-84-06

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora

Flan de limón con queso

Ingredientes

- 100 gr de azúcar blanca (para el caramelo)
- 10 huevos
- 250 ml de leche condensada
- 200 ml de leche evaporada
- 150 gr de queso crema
- 2 limones, la ralladura de 1 limón y el jugo de los 2 limones
- 1 molde de 20 cm de diámetro

Manera de preparar

1. Para el caramelo, vacía en un molde el azúcar, pon al fuego a flama baja y mueve constantemente hasta que tenga un color dorado; deja enfriar y reserva.
2. En el vaso de la licuadora vacía las leches, el queso, los huevos, la ralladura y el juego de limón.
3. Licua perfectamente y deja reposar durante 30 minutos para que el flan no quede poroso.
4. Vacía al molde que tiene el caramelo y hornea a 150 °C durante 1 hora.
5. Saca del horno, deja enfriar y desmolda. Decora al gusto.

Rinde
8 porciones

Rinde 50 porciones

Galletas de ajonjolí

Ingredientes

- 150 gr de mantequilla
- 150 ml de leche condensada
- 4 yemas
- 185 gr de harina
- 50 gr de ajonjolí
- 1 huevo para barnizar
- 1 limón, la ralladura
- Papel aluminio

Manera de preparar

1. Bate la mantequilla con la leche condensada y la ralladura de limón hasta lograr punto de pomada. Después, agrega una por una las yemas, cuando esté perfectamente integrada añade la harina en forma envolvente.
2. Vacía a una hoja de aluminio y extiende un poco, refrigera durante 2 horas.
3. Retira del refrigerador y extiende la pasta a un grosor de 3 mm y cortas las galletas.
4. Acomoda en una charola para el horno dejando espacio entre cada una, bate el huevo un poco y barniza las galletas.
5. Espolvorea con el ajonjolí y hornea a 170 °C durante 20 minutos.
6. Retira del horno y deja enfriar.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora

Pastel *de* limón *relleno de* cerezas

Rinde 10 porciones

Manera de preparar

1. Para la base de pan, bate los huevos con el azúcar y la ralladura de limón hasta lograr punto de cordón. Agrega la harina junto con el polvo para hornear en forma envolvente. Integra color vegetal y mezcla perfectamente.
2. Vacía al molde y hornea a 180 °C durante 30 minutos. Deja enfriar y reserva.
3. Para el jarabe, pon en una cacerolita el agua con el azúcar a fuego bajo, cuando suelte el hervor retira del fuego y deja tibiar. Añade el ron y mezcla.
4. Para la crema de limón, coloca en un recipiente todos los ingredientes y bate perfectamente. Pon al fuego a flama baja hasta que estén a punto de crema tersa. Retira del fuego y deja enfriar. Reserva.
5. Para la decoración, bate la crema hasta montar e incorpora la crema de limón en forma envolvente.
6. Para el armado, corta el pastel por la mitad, envina la base con el jarabe, después pon una capa ligera de betún de limón, acomoda las cerezas y la otra capa de pan. Pon la otra base de pan, envina y cubre con el betún de limón. Pon un espejo con el brillo pintado con el color vegetal y decora al gusto.

Ingredientes

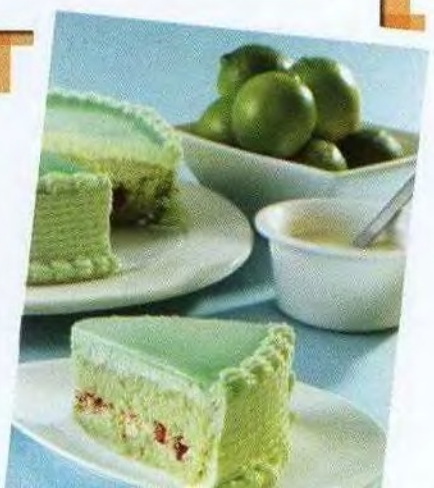
Para la base del pan:
- 125 gr de azúcar
- 5 huevos
- 150 gr de harina
- 1 limón, la ralladura
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 3 cucharadas de aceite
- 2 gotitas de color vegetal verde

Para el jarabe:
- 30 ml de ron
- 250 ml de agua
- 75 gr de azúcar

Para la crema de limón:
- 3 huevos
- 150 ml de leche condensada
- 100 gr de mantequilla
- 3 limones, la ralladura de 1 limón y el jugo de los 3 limones

Para la decoración del pastel:
- 450 gr de crema para batir
- 200 gr de crema de limón
- 80 gr de cerezas picadas
- 200 ml de brillo
- Color vegetal verde al gusto

- 1 molde engrasado de 20 cm



Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora

Flan de guayaba

Ingredientes

- 3/4 de taza de azúcar para el caramelo
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- 5 huevos
- 300 gr de guayaba
- 1 molde redondo de 20 cm

Manera de preparar

1. En una flanera pon el azúcar a fuego bajo y mueve constantemente hasta formar un caramelo dorado claro. Ladea un poco para cubrir las paredes y el fondo del molde. Reserva.
2. Licua las guayabas, los huevos, la leche condensada y la evaporada.
3. Vierte a la flanera que tiene el caramelo y tapa con papel aluminio.
4. Cuece sobre la estufa por una hora o en la olla de presión durante 20 minutos a baño María.
5. Deja enfriar, desmolda y decora con rodajas de guayaba o al gusto.

INSTITUTO GASTRONÓMICO Del Valle

El objetivo principal del Instituto, es inculcar en sus alumnos la educación del buen gusto por crear y de la transformación artística de los alimentos interrelacionando la técnica, la creatividad, la cultura y las relaciones humanas.

El Instituto cuenta con:

Diplomado en Gastronomía. Desarrollo profesional en el Arte Culinario a nivel de un chef. Duración de 8 meses asistiendo diariamente 4 horas en turno matutino y vespertino. Cupo para 16 personas.

Diplomado en Gastronomía. Sabatino Matutino y Vespertino. Duración 1 año con sesiones de 5 horas.

Diplomado en Alta Repostería. Turno Matutino, Vespertino o Sabatino.

Además ofrece:
* Más de 15 talleres en diferentes especialidades.
* Diseño de cursos a la medida.
* Bolsa de Trabajo.
* Capacitación a empresas e Instituciones.
* Validez oficial en los Diplomados.

Lic. Lorena Camarena Pérez
Directora General
Patricio Sáenz # 1538
Col. del Valle
México DF
(01 55) 5575 9038 y 2016

RINDE
8 PORCIONES

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora

Pan de plátano

RINDE 8 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 taza de plátano maduro machacado
- 1/2 barrita de margarina
- 1 lata de leche condensada
- 1 1/2 tazas de harina
- 2 huevos
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 4 cucharadas de crema ácida
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de nueces trituradas (opcional)

MANERA DE PREPARAR

1. Bate la margarina con la leche, los huevos y la crema. Reserva.
2. En otro molde mezcla los plátanos con la harina, el bicarbonato y el polvo para hornear.
3. Agrega todo a la pasta anterior y bate agregando la vainilla y las nueces, si lo deseas.
4. Engrasa y enharina un molde, y vierte la mezcla.
5. Hornea a fuego medio durante 1 hora.
6. Pica el pan con un cuchillo, si éste sale seco es que el pan está listo.
7. Desmolda y decora a tu gusto.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora

Flan de queso

Ingredientes

Rinde 8 porciones

Para la costra de chocolate:
- 65 gr de mantequilla
- 65 gr de margarina
- 50 gr de azúcar
- 1 huevo
- 200 gr de harina
- 50 gr de cocoa
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 taza de chispas de chocolate

Para la salsa de chocolate:
- 100 gr de chocolate semiamargo
- 50 ml de leche hirviendo
- 1/2 taza de queso manchego deshebrado

Para el flan de queso:
- 7 huevos
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 paquete de queso crema de 180 gr

- 1 molde para tarta de 20 cm

Una rica opción para servirlo es con el helado del sabor de tu preferencia.

Tip

Manera de preparar

1. Para la costra de chocolate, bate la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.
2. Agrega el huevo poco a poco e integra.
3. Añade la harina, la cocoa y el polvo de hornear, e integra suavemente hasta obtener una pasta suave; refrigera durante 10 minutos.
4. Espolvorea con harina la mesa y extiende la pasta ligeramente más grande que el molde. Recoge la pasta con el rodillo y forra el interior del molde. Corta los sobrantes y reserva.
5. Licua los primeros cuatro ingredientes para el flan y vierte a la tarta, alternando con las chispas de chocolate, hornea a 180 °C por 40 minutos o hasta que esté firme. Deja tibiar y desmolda.
6. Para la salsa de chocolate, pica el chocolate, agrégale la leche hirviendo hasta disolverlo y deja espesar; viértelo en la superficie del flan ya frío. Decora a tu gusto.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora

Dulce de mamey

Ingredientes

- 2 mameyes
- 1 taza de agua
- 300 gr de azúcar
- 250 gr de pasta phylo
- 100 gr de piñones pelados
- Mantequilla para barnizar
- 1/2 lata de leche condensada
- Moldes tipo panquecitos

Manera de preparar

1. Lava los mameyes y pélalos. Con una cuchara sácales la pulpa y muele en la licuadora.
2. En un cazo pon la taza de agua y el azúcar. Pon a fuego bajo e incorpora la pulpa de mamey, mezcla perfectamente.
3. Muele los ingredientes hasta formar una pasta suave.
4. Cuando la mezcla comience a espesar, añade los piñones molidos.
5. Revuelve hasta que pueda verse el fondo del cazo. Retira del fuego y reserva.
6. Para formar las canastitas, coloca en los moldes un cuadro de 15 cm de pasta phylo, barniza con mantequilla y pon otra capa; continúa así hasta tener seis capas.
7. Hornea a 180 °C hasta que notes que ya están doradas.
8. Retira del horno, deja enfriar y rellena con la mezcla de mamey, hasta 1/3 agrega 1 cucharada de leche, más relleno, leche y termina con el relleno.
9. Decora con piñones.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 45 minutos

Strudel de manzana

Rinde 10 porciones

Ingredientes

- 250 gr de pasta phylo
- Mantequilla clarificada, la necesaria
- 1 kg de manzana rallada
- 1/2 lata de leche condensada
- Canela en polvo al gusto
- 100 gr de pasas
- 100 gr de nuez
- Agua, la necesaria

Manera de preparar

1. Cuece la manzana con la leche, la canela, las pasas y la nuez.
2. Incorpora 250 ml de agua y cuece hasta que la manzana esté suave.
3. Extiende la pasta phylo y pon la mantequilla clarificada capa por capa.
4. Pon aproximadamente 10 capas de pasta phylo.
5. Vacía el relleno, enrolla la pasta y coloca en una charola para el horno.
6. Cuece en el horno a 180 °C durante 15 minutos.

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Edición mensual
Marzo, 2009

Editora: Janette Belman Gay
Coeditora: Ma. del Refugio Delgado
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Directora de arte: Martha Castillo Mondragón
Diseño: María Teresa Bañales Yerena y Lucio Eduardo Romero Munguía
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández y Jorge Cruz B.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Subdirectora editorial: Edith Cabrera Fermoso
Subdirector creativo: Antonio Alfaro Patiño
Gerente administrativo: Emmanuel Sánchez Becerril
Gerente de producción: Antón Barbosa Castañeda
Gerente de mercadotecnia: Antonio Trejo Martínez
Gerente de circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Gerente de relaciones públicas: José Luis Flores Suárez
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"03"/16385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2007-111412115600-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato S.A. de C.V., Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

*La revista **Lo mejor de la Leche Dulce** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.*

Ventas de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
85-89-95-70 al 76 ext. 226
publicidad@radareditores.com
Juan José Jiménez C.
juanjose_jimenez05@yahoo.com.mx
Israel Soto Contreras
sotored@hotmail.com
Gustavo Contreras González
Director de publicidad

Relaciones públicas
Eva Zamora
8589 95 70-76 ext. 224
ezamora@radareditores.com
Georgina Ramírez Navarrete
ginarn19@hotmail.com

Atención al lector
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico: atencionclientes@radareditores.com

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 30 minutos

Flan de café con chocolate

Rinde 8 porciones

Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de granos de café
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 8 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 6 cucharadas de cocoa
- 2 cucharadas de café soluble

Papel aluminio

- 1 molde cuadrado de aluminio de 20 cm

Manera de preparar

1. Coloca el azúcar en una cacerola y llévala al fuego hasta lograr un caramelo dorado claro, viértelo al molde y ladéalo para que se reparta en todo el fondo y las paredes.
2. Espolvorea con los granos de café y deja enfriar.
3. Licua todos los demás ingredientes y vierte lo licuado al molde.
4. Tapa el molde perfectamente con el papel aluminio y colócalo dentro de un molde más grande con agua hasta la mitad.
5. Hornea a 190 °C por 1 hora durante 10 minutos.
6. Desmolda y decora al gusto.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 35 minutos

Mousse de vino blanco con frambuesas

Ingredientes

- 3 cucharadas o 30 gr de grenetina
- 1/4 de taza de ron
- 2 tazas de frambuesas
- 2 limones, el jugo
- 1 lata de leche condensada
- 2 tazas de crema para batir
- 1 taza de vino blanco
- Aceite para los aros
- 8 aros individuales

Manera de preparar

1. Unta los moldes con aceite. Reserva.
2. Hidrata la grenetina en el ron y diluye a baño María.
3. Licua las frambuesas y el jugo con la leche condensada.
4. Bate la crema bien fría hasta que esté firme. Añade la grenetina hidratada. Divide la mezcla en 2 y a una integra la preparación de frambuesa y a la otra el vino.
5. Vierte un poco de mousse de vino y cuaja. Vierte mousse de frambuesa.
6. Refrigera hasta cuajar y desmolda. Decora a tu gusto.

Grado de dificultad: fácil | **Tiempo de preparación:** 20 minutos + horneado

RINDE
8 PORCIONES

Flan *de* chocolate *blanco*

Ingredientes

» 200 gr de azúcar para el caramelo

Para el flan:
» 1 lata de leche condensada
» 1 lata de leche evaporada
» 4 huevos
» 200 gr de cobertura de chocolate de leche
» Cobertura de chocolate para decorar

» 1 molde de 20 cm de diámetro

Manera de preparar

1. Calienta el azúcar hasta obtener un caramelo. Vacía al molde y ladéalo para cubrir las paredes y el fondo.
2. Pica el chocolate y divide en dos partes. Funde la mitad del chocolate a baño María. Reserva.
3. Licua la leche condensada, la leche evaporada, los huevos y el chocolate fundido.
4. Vierte al molde y añade la otra mitad del chocolate. Hornea a 180 °C a baño María durante 1 hora o hasta que esté firme.
5. Retira del horno y deja enfriar. Refrigera de nuevo hasta que esté bien frío. Desmolda y decora con chocolate.

Tips

1. Los flanes los puedes cocer a baño María en el horno, en olla de presión. También hay algunos que sólo los debes dejar cuajar en frío.

2. Hay una gran variedad de flanes. Puedes hacerlos de fruta, de sabores en esencia, con licores, frutos secos, sólo echa a volar tu imaginación.

3. Puedes comprar el fondant ya preparado. Lo consigues en tiendas de materias primas.

4. La pasta de hojaldre la puedes comprar ya preparada en las panaderías del centro comercial o en panaderías grandes.

5. El fondant lo puedes trabajar en tus postres, si sobra, guárdalo en una bolsa de plástico para ocuparlo después.

6. Compra la harina, el azúcar glass, el polvo para hornear, etc., cuando vayas a preparar tus postres; no te recomendamos tenerlos por mucho tiempo, ya que se harán rancios.

7. La forma en la que decoras tus postres es muy importante para que a toda tu familia se le antoje cuando los vean.

8. La crema para batir debe estar bien fría antes de batirla, así su consistencia será la indicada. Te recomendamos la refrigeres por lo menos dos horas antes de que la vayas a ocupar.

9. Cuando batas las claras para un merengue, éstas deben estar a temperatura ambiente, para que tomen cuerpo en menos tiempo.